

## ⑫ 公開特許公報 (A) 平4-62365

⑬ Int.Cl.<sup>9</sup>

F 25 C 1/00

識別記号 庁内整理番号  
B 7501-3L

⑭ 公開 平成4年(1992)2月27日

審査請求 未請求 請求項の数 3 (全3頁)

⑮ 発明の名称 濡涼飲料水及び酒用の氷塊とその製造方法

⑯ 特 願 平2-172989

⑰ 出 願 平2(1990)6月30日

⑮ 発明者	三上 博志	東京都足立区西伊興4-7-14
⑯ 発明者	常山 靖	東京都大田区東矢口2-12-18
⑰ 出願人	三上 博志	東京都足立区西伊興4-7-14
⑱ 出願人	常山 靖	東京都大田区東矢口2-12-18

## 明細書

## 1. 発明の名称

濡涼飲料水及び酒用の氷塊とその製造方法

## 2. 特許請求の範囲

(1) 飲料可能な水よりなる氷塊内部に、洗浄、乾燥された食用可能な植物の花（花弁を含む）、葉、茎、根、が、配置されている濡涼飲料水及び酒用の氷塊。

(2) 意図した形状の製氷器内に飲料水を注入し、静水状態に保持した後、少くとも洗浄、滅菌、乾燥した食用可能な植物の花（花弁を含む）、葉、茎、根の一部を固定し、製氷器内部に配置し、製氷庫において、氷結することを特徴とする製氷方法。

(3) 意図した形状の製氷器内に適量の飲料水を注入し、静水状態に保持した後、少くとも洗浄、滅菌、乾燥した食用可能な植物の花（花弁を含む）、葉、茎、根、を製氷器内に配置し、製氷し、さらに、飲料水を添加し、氷結させることを特徴とする製氷方法。

## 3. 発明の詳細な説明

## (産業上の利用分野)

本発明は、濡涼飲料水、各種の酒類（ウイスキー、ブランデー、日本酒、焼酎など）、カクテルなどの調合酒、水割りに用いられる氷塊及びその製造方法に関する。

## (従来の技術)

濡涼飲料水、各種の酒類、カクテルなどの調合酒、水割りは、その風味を高め、濡涼感を増すため、氷塊は、少くことのできないものである。

市販の氷塊、家庭の冷蔵庫内において製造する氷塊は、濡涼飲料水、酒類の冷却機能にのみ着目し、視覚的美感、遊び心、雰囲気、ファッションなど、感性の刺激を意識したものは、ほとんど見受けられない。

酒類などに用いられる氷塊において、冷却機能の他に、視覚的美感、ファッションなど、感性の刺激を意識した発明、考案の代表例を以下に示す。

1 実開昭58-148585 ハート型氷器

2 実開昭63-57476 ゴルフボール状の氷

## を作るための製氷容器

3特開昭59-183273 金箔細片を混入した氷塊の製造方法

4特開昭63-286677 著色透明氷塊の製造方法

1、2、3、により製造された氷塊は、酒類などの冷却機能以外に、形状からくる効果、氷塊中に存在する金箔細片の独得な効果により、視覚的美感、遊び心、パーティーの雰囲気を盛り上げるのに役立つが、形状及び構造が限定されているため、初めのうちは、感性を刺激する効果を有するが、いつも同じであるため、すぐに飽きてしまう欠点を有する。

又、4、により製造された氷塊は、酒類などに投入された初期の状態においては、酒類の色と著色氷塊の対比により、視覚的美感、遊び心、パーティーの雰囲気を盛り上げる効果を有するが、氷塊が、溶解するに従って、酒類に着色が生じ、酒の価値を損う恐れがある。

(発明が解決しようとする問題点)

又、氷塊内部に配置された植物の花などは、退色した状態で観察された場合は、かえって視覚的美感を損う恐れがあり、新鮮に見える状態で氷塊中に配置される必要が生じる。

そのためには、氷塊内部に配置する花などは、採取後、直ちに、適度に洗浄し、洗剤が十分対象物から遊離するまで水洗、次にアルコールなどにより脱水、滅菌し、クリーンオーブンにて乾燥、  
その後、シリカゲル中に保管する。この様な工程において処理された花などは、退色せず植物本来の美しい外観が、保持可能となる。

以下、本発明による氷塊の製造方法の概略について述べる。

意図した形状の製氷器内に飲料水を注入し、静水状態に保持した後、少くとも洗浄、滅菌した植物の花などを容器内部に配置する。

植物の花などを製氷器内に配置する場合、一般に植物の方が、水より比重が小さいため、水面に浮上する。この状態で、製氷を行うと、植物が、氷塊表面に存在することにより、初期の目的を達

本発明は、視覚的美感、遊び心、ファンション、などの感性を刺激する機能を有し、さらに知的好奇心を満足させる効果を有する清涼飲料水、酒類などに用いる氷塊を提供することを目的とする。  
(問題を解決するための手段)

本発明は、飲料可能な水よりなる氷塊内部に、洗浄、乾燥された食用可能な植物の花（花弁を含む）、葉、茎、根、を配置することにより、上記問題点を解決したものである。

ウイスキーなどの酒類が、注がれたグラスの中氷塊を入れた時、氷塊内部に配置された植物の花などの内容物が、十分観察可能なためには、氷塊が、透明であることが、望ましい。

氷塊の形状は、角形、球形など全く自由で、その大きさは、通常のグラスの容量から判断して、最大でも、125㎤(5cm×5cm×5cm)程度である。

食用可能な植物は、桜の花、梅の花、など多枝にわたるが、人間の健康に悪い影響を与えるもの以外は、全て可能と考える。

し得ないことになる。

従って、製氷器内部に植物の花などを配置する場合、花などの一端を針などで貫通保持し、製氷すると、凍結は、水と製氷器の接触部分より開始し、徐々に中心に向って移行するので、適当な時期に針を水面に引き上げれば、花は、氷塊内部に留まつたままの状態で存在する。

(実施例)

以下本発明の実施例について、図面により説明する。第1図は、本発明の実施例を示す斜視図であって、飲料可能な水よりなる氷塊(1)の内部に、食用可能な桜の花弁(2)を配置した状態を示している。氷塊(1)内部に、桜の花弁(2)を配置することにより、清涼飲料水、酒類の冷却機能を維持すると同時に、視覚的美感、遊び心、雰囲気、などの感性を刺激することは、確実である。

第2図は、本発明の氷塊の製造方法を示す斜視図である。

清潔、透明なビニール製氷器(3)に、飲料水(6)を注入し、採取後、直ちに適度に洗浄し、十分に水

洗、次にアルコールにより脱水、滅菌処理し、クリーンオーブンにて乾燥した桜の花(7)の一部をピン(4)にて、貫通保持し、ビニール製氷器(3)内部に配置する。

その場合、ピン(4)の一部を製氷器(3)の外に突出させ、輪ゴム使用箇所(8)を、輪ゴム(5)にてしばり、製氷庫に入れ、氷塊を作成する。その後、ピン(4)を抜くことにより、桜の花(7)入り氷塊は、完成する。

## (効 果)

本発明の氷塊は、酒、ウイスキー、ブランデー、などの味と香りを何ら破壊することなく、氷塊内の植物の花、花弁などの美しさにより、視覚的美感、遊び心、酒の雰囲気など感性を刺激すると同時に、植物の花、花弁などは、無数に存在するため、無数の配置が考えられ、花の種類を想像するだけでも、知的好奇心を満足させる。

さらに、氷自体が付加価値あるものに高め、酒文化の改革を行い、社会生活の向上に寄与できる。

## 4. 図面の簡単な説明

図面は、本発明の実施例を示すもので、第1図は、本発明を実施した斜視図、第2図は、本発明の製造方法を説明するための斜視図である。

(1) ... 氷塊 (2) ... 桜の花弁 (3) ... ビニール製氷器 (4) ... ピン (5) ... 輪ゴム (6) ... 飲料水 (7) ... 桜の花 (8) 輪ゴム使用箇所

特許出願人 三上博志  
特許出願人 常山靖

